

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Freiburger Kochbuch

Bohrer, Crescentia

Freiburg i. Br., 1836

30. Weintraubencreme

[urn:nbn:de:bsz:31-107321](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-107321)

28. Vanille-Creme.

Man nimmt $\frac{1}{2}$ Maas recht guten süßen Rahm, das Gelbe von 6 Eiern und 6 ganze Eier, ein Stückchen Zitronenschale, Zucker nach Gutdünken, 1 Quintlein Vanille, rührt alles recht durcheinander, nimmt es in eine messingene Pfanne, und läßt es unter beständigem Umrühren dick werden; dann gießt man es durch einen Seier in eine Creme-Schüssel, und läßt es kalt und dick werden.

29. Beilchen-Creme.

Man stößt 1 Handvoll abgezopfte Beilchenblätter in einem Mörser, drückt den Saft von 2 Zitronen darauf, läßt es 1 Stunde stehen, schlägt 12 Eierdotter, 10 Lth. Zucker, und 1 Maas Wein daran, rührt es gut ab, drückt es durch ein Sieb und giebt es auf eine Platte. Man kann auch zur Vorsorge noch 1 Lth. Beilchensaft darunter mischen; läßt es übrigens auf siedendem Wasser zusammen gehen und giebt es abgekühlt zur Tafel. Auf diese Art kann man von den Weichseln oder Schwarzfirschen machen, welche dazu, sammt den Kernen im Mörser gestoßen und im Wein aufgekocht werden. Wegen dem Saft aber, den sie selbst geben, nimmt man 1 Schoppen Wein weniger. Wenn man es zur Tafel giebt, steckt man einige frische Weichseln darein.

30. Weintrauben-Creme.

Man stößt reife Trauben, preßt davon 1 Maas Saft aus, läßt diese mit 6 Lth. Zucker zu $\frac{1}{2}$ Maas einkochen. Dann werden 8 Eierdotter mit 1 Kaffeeschale voll Wein abgerührt, der eingesottene Saft darunter gerührt, hernach unter stetem Umrühren auf einer Gluth so lange gekocht bis es anfängt, dick zu werden. Endlich belegt man eine Platte mit einigen Weinbeeren, giebt die Crem darein, läßt sie abkühlen und giebt sie zur Tafel.

31. Kalte Wein-Creme.

Man kocht $\frac{1}{2}$ Maas Wein mit ziemlich viel Zucker,